



Pipocas caseiras com mel e azeite



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



20ml de Azeite Gallo Extra Virgem Reserva

- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de milho
- 20gr de mel

1

Comece por colocar o milho no fundo de uma panela, sem sobrepor.

2

Regue com o óleo e leve a fogo brando, com a panela tapada.

3

Quando o milho começar a estourar, agite a panela, sempre tapada, para que o milho cozinhe.

4

Apague o fogo e deixe tapado, até deixar de ouvir o milho estourar.

5

Aqueça o mel, juntamente com o Azeite Gallo Extra Virgem Reserva, no microondas por 30 segundos, e coloque numa tigela larga.

6

Junte as pipocas à mistura anterior e envolva bem.

7

Por fim, regue as pipocas com um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Reserva.



Dicas do Chef

Se preferir uma alternativa salgada, tempere as pipocas com o azeite e pimenta preta moída na hora.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Médio](#)

Tarte de limão

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Médio](#)

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

Panna cotta de basílico com manga



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide